



FROZEN

Progetto Frozen

(FEAMP 2014/2020 Misura 5.68 - Prog. 30/MCO/2018)



IL PROGETTO

Il progetto Frozen, finanziato dal FEAMP Sicilia 2014/2020 (Fondo Europeo Affari Marittimi e Pesca), è volto alla valorizzazione del prodotto ittico congelato a bordo.

Il progetto vede capofila l'Organizzazione dei Produttori (O.P.) Il Gambero e la Triglia del Canale.

Il pesce surgelato

Il pesce congelato è sinonimo di freschezza.

Le analisi scientifiche hanno dimostrato che il pesce congelato mantiene le proprietà nutritive al massimo e anche meglio del fresco.

In particolare questo avviene se viene surgelato a bordo del battello subito dopo la cattura.

Il valore nutrizionale riferito al contenuto di proteine e vitamine viene stabilizzato attraverso la surgelazione delle cellule del pesce che non subisce variazioni dovute al trasporto e altri passaggi successivi.



L'O.P. IL GAMBERO E LA TRIGLIA DEL CANALE

L'Organizzazione di Produttori "Il gambero e la triglia del canale" è una società cooperativa, con sede a Mazara del Vallo (TP).

Ne fanno parte 86 imprenditori del settore ittico, ed è riconosciuta come "Organizzazione di produttori" dal Ministero delle politiche agricole, ambientali e forestali.

Alcuni vantaggi del pesce surgelato

• LUNGA CONSERVAZIONE

Il pesce surgelato si conserva molto a lungo ed evita gli sprechi rispetto agli alimenti freschi.

• ALLEATO DELL'AMBIENTE

Le emissioni di gas serra associate al pesce surgelato sono inferiori perché viene utilizzata meno energia per la produzione e il confezionamento.

• OTTIMA FONTE NUTRITIVA

Il pesce congelato è un'ottima fonte di proteine, ricco di acidi grassi, selenio e omega-3, iodio e vitamine.

• PREZZI REGOLARI

Più stabilità e regolarità di prezzo legate alla stagione e alle variazioni di clima.